GELATINE EXTRA

Gelatina soluble en caliente
Clarificación y afinado de vinos de alta calidad

CARACTERÍSTICAS

- **GELATINE EXTRA** se presenta en forma de grandes gránulos de 1 a 3 mm. Está compuesta por gelatina pura de peso molecular elevado y homogéneo.
  Su densidad de carga superficial se encuentra entre las más elevadas, lo que explica su gran reactividad.

- Sustituye, aventajándola, la gelatina en hoja, tanto por su calidad como por su facilidad de disolución.
  La coagulación de **GELATINE EXTRA** por los taninos del vino es inmediata. La floculación y la clarificación se dan en las horas siguientes a su adición. Los agregados formados son grandes y pesados.
  El vino encolado con **GELATINE EXTRA** mejora notablemente. La agresividad eliminada permite apreciar mejor la armonía y la riqueza del vino.

- **GELATINE EXTRA** está especialmente indicada para la **clarificación** y la **estabilización de los vinos tintos de calidad**.
  Del mismo modo, también proporciona excelentes resultados para la **clarificación de los vinos blancos** procedentes de variedades tintas (complementándola conjuntamente con tanino (TANIGAL o TANIXEL) o con gel de sílice (SILISOL)).

DOSIFICACIÓN

- Las dosis de empleo varían en función de la astringencia del vino a tratar o de la clarificación deseada: **el valor medio es de 8 a 15 g por hL.**
- **Cabe proceder a ensayos previos, seguidos de una degustación.**

MODO DE EMPLEO

- Como la gelatina en hoja, **GELATINE EXTRA** es una **gelatina de elevado peso molecular**. Poco soluble en agua fría (aproximadamente 10g por litro), es necesario **disolverla en agua caliente** (60 ºC) a razón de 50g por litro, aproximadamente, y seguidamente diluirla en vino ligeramente caliente para finalmente incorporarla en la tina que contiene el vino a temperatura ambiente.

Atención:
Cuando la temperatura es insuficiente, la Gelatina puede solidificar en caso de que su concentración sea considerable.





79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

PRESENTACIONES

- Bolsas de 1kg – caja de 20 x 1kg.

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.